34e Année. — Tome LXVI N° 1708 Paris, 24 Mars 1927

REVUE DE VITICULTURE

LA VITICULTURE ET LA VINIFICATION EN BESSARABIE (1)

Mais ici survient la grande guerre de 1914, pendant laquelle la viticulture bessarabienne a dû être, pour la deuxième fois, presque complètement délaissée ; la mobilisation générale, le manque de main-d'œuvre, le budget des institutions très réduit, ont eu une répercussion fâcheuse sur sa prospérité.

Le Mildiou, présent dans toutes les régions viticoles, et quelques autres cryptogames parasites, ont fait des dégâts sérieux en années exceptionnellement humides.

Les événements politiques en Russie en 1917 nous amènent à l'union de la Bessarabie à la Roumanie, et la viticulture passe par une nouvelle phase.

Conformément à la décision du 31 octobre 1918, les Comités Viticoles départementaux sont remplacés par les trois Stations Régionales de Viticulture et d'Œnologie.

1° La Station du Nord avec les départements Bàlti, Soroca et Hotin ;

2° La Station du Centre avec les départements Kichinàu, Orhei et Tighina ;

(Aujourd'hui, la Station du Nord n'existe plus, et so domaine d'action est rattaché à la Station Centrale.)

3° La Station du Sud avec les départements Cetatea-Albà, Cahul et Ismaïl.

Dans chaque département, ces Stations ont un consultant viticole, et, à son siège, un laboratoire de viticulture et d'œnologie ainsi que l'outillage nécessaire pour l'analyse sommaire des terres.

Le but de ces Stations est de diriger la viticulture dans une voie plus rationnelle et de mettre un lien plus étroit entre les viticulteurs et les spécialistes, ainsi que de grouper les viticulteurs en sociétés. Aussi a-t-on dû instituer près de chacune de ces Stations une chaire ambulante, ayant pour but principal d'organiser des cours de viticulture et d'œnologie, d'apprendre aux habitants l'art de greffer, de donner des indications pour la lutte contre les maladies de la vigne, ainsi que d'autres consultations de spécialité : constitution de vignobles, choix de cépages, soins et entretien de la vigne, constitution de petites pépinières, etc. L'activité de ces deux Stations est dirigée par le Service Viticole Central de Kichinàu, aujourd'hui transféré au Ministère de l'Agriculture à Bucarest.

(1) Voir *Revue* n° 1707, page 165.

Mais le facteur le plus important, qui jouera certainement un rôle capital dans l'histoire de la viticulture bessarabienne, est la Réforme agraire, qui prévoit l'institution de différentes pépinières et vignes démonstratives, où on pourrait étudier les différentes questions concernant la viticulture et qui serviront comme exemple classique de culture rationnelle de la vigne.

En terminant cet exposé sur l'histoire de la viticulture et sur son organisation d'aujourd'hui, nous tenons à mentionner le rôle primordial qu'a joué là l'Ecole de Viticulture et d'Œnologie de Kichinàu ; cette école est organisée à l'instar des écoles de Montpellier, Geisenheim, Conegliano et Klosterneubourg ; elle est pourvue de tout l'outillage moderne comme laboratoires, cabinets de travaux, champs de collection, ainsi que d'une Station expérimentale de Viticulture et de Vinification avec Sections de Viticulture, d'Œnochimie, de Microbiologie, d'Agrogéologie, de Bio-entomologie et avec une sous-section de Météorologie. Sa collection de vins est célèbre ; elle possède plus de 20.000 bouteilles réparties en séries et par variétés, depuis 1894 et jusqu'à présent.

Cépages. — On cultive en Bessarabie des cépages du pays et de l'étranger.

Les cépages du pays se signalent surtout par leur vigueur et l'abondance de leurs fruits ; ils contiennent assez d'acidité et plusieurs pourrissent facilement lorsque la pluie tombe avant leur complète maturité. Depuis peu de temps, on a commencé la sélection et la classification de ces cépages selon les régions, travail qui offre de grandes difficultés.

Comme principaux cépages locaux, on a :

I. *Raisins de table* (1)

1° Tchaouch (III)
2° Ochiu boului (II)
3° Tàmâivosa alba (II)
4° Tâta caprii (III)
5° Coarnà neagrà (III)

II. *Raisins blancs de cuve*

1° Mustoasa (III)
2° Plàvaïa (III)
3° Zghigarda (II)
4° Francusa (II)
5° Cabasma (II)
6° Varatica (I)
7° Galbena (II)

III. *Raisins rouges pour la cuve*

1° Negru de Causàni (II)
2° Neagrà-Rarà (III)
3° Poamà batutà (III)

Comme cépages principaux étrangers, on peut indiquer : Aligoté, Chasselas (vin et table), Cabernet-Sauvignon, Cinsaut, les Gamays, les Pinots, Meslier, Muscadelle, Riesling, Portugais bleu, Sauvignon, Semillon, Traminer, Muscats de Hambourg et de Frontignan (raisins de table).

(1) Le chiffre romain indique l'époque de maturité.

Tous ces cépages sont greffés généralement sur les Riparia × Rupestris 3309 et 101-14 et très peu sur Rupestris du Lot, 41-B et d'autres.

Comme cépages hybrides producteurs directs, on a une multitude de variétés, très difficiles à classifier, étant données leurs différentes provenances ; les plus répandus sont les différents numéros de Seibel et Couderc.

Systèmes de culture. — En général, on applique en Bessarabie trois sortes de taille et de culture :

1° La taille en gobelet, qui est appliquée dans les vignobles de la Bessarabie du Sud, aux environs de Cetatea-Albà. On plante d'habitude 6.000 à 8.000 plants par hectare et on lie les jeunes pousses sur un à trois échalas.

2° La taille Guyot double, modifiée en quelque sorte, car on laisse le plus souvent 4 à 6 sarments de production à chaque pied et 2 sarments de remplacement. On fixe généralement la vigne sur des espaliers ou sur des échalas. On plante d'habitude 2.800 à 3.600 pieds par hectare.

3° La taille « Moldave » en ombrelle, toute spéciale et d'origine locale, employée sur les terres riches, exposées à des refroidissements tardifs et à la gelée blanche. Cette taille consiste à garder 4 à 5 branches plus grosses et plus vieilles auxquelles on laisse de 8 à 12 sarments longs porteurs, avec 8 à 12 yeux ; aussi laisse-t-on des sarments courts de 2 à 4 yeux et placés le plus près possible de la base de la souche, qui serviront à remplacer l'année suivante les sarments fructifères.

Pour que les souches soient bien exposées à l'air et reçoivent les rayons du soleil, on lie les sarments à des échalas en les écartant le plus possible les uns des autres. On commence d'abord par fixer les branches principales à l'aide d'osier en les relevant à une hauteur de 50 à 60 centimètres du sol. Les jeunes rameaux sont courbés horizontablement, attachés les uns aux autres de manière à former une sorte de tonnelle. Pour palisser une souche pareille, on a besoin quelquefois de 60 et jusqu'à 80 échalas ; le travail avance lentement.

La mise en terre ou le piquage des échalas se fait à l'aide d'un outil, le fiche-échalas, sorte de griffe dentelée, demi-courbe, muni d'une pédale soumise à la pression du pied.

Les échalas utilisés sont généralement en bois de frêne et érable de 2 à 3 cm. de diamètre. Ils peuvent servir 4 à 5 ans ; on y lie les jeunes pousses à l'aide de liens en tilleul ou d'osier ; dans certaines localités, où poussent les roseaux, les échalas sont en liens de roseaux. Ce système de taille « Moldave » est appliqué généralement aux variétés vigoureuses. On plante 600 à 1.200 plants par hectare.

Etant donné notre climat de Bessarabie et surtout les hivers rigoureux, les vignes sont enterrées en automne, généralement après la taille, et on les déterre vers le 20 ou 25 mars selon les années. On choisit de préférence pour ce travail un temps sombre. On soulève les plants couchés avec précaution en se servant de pieux et on les secoue pour ôter la terre qui y adhère encore. Puis on nivelle la terre après l'avoir labourée tout autour à la pioche, s'il s'agit de forme « Moldave », car on ne peut pas passer avec la charrue dans les vignes.

On creuse ensuite une cuvette alentour du pied pour permettre à l'eau de s'y arrêter.

Le reste des travaux de la vigne est semblable aux travaux des autres pays. Une chose qui n'est pas appliquée aux vignes bessarabiennes, c'est les fumures, car pour le moment, étant donnée l'extrême richesse du sol, les vignes ne n ont pour ainsi dire pas besoin.

Les vignes de Bessarabie sont travaillées généralement assez bien, avec beaucoup d'ardeur ; une chose qui manque encore, ce sont les traitements rationnels contre les maladies cryptogamiques, qui ne se font pas toujours en nombre suffisant, étant donnée la cherté extrême de différents produits achetés à l'étranger, absence de traitements qui amène parfois des pertes considérables dans la récolte.

Vendanges. — Une fois le cycle des travaux dans les vignobles terminé, les viticulteurs attendent avec impatience les vendanges, qui s'effectuent généralement à partir du 15-20 septembre et durent jusqu'au commencement du mois d'octobre. On vendange, d'habitude, sans choisir les cépages de qualités diverses, qui mûrissent à des époques successives. Souvent on ne sépare pas même le raisin blanc du rouge ; on presse ensemble à l'aide d'un pressoir en bois, ou bien on foule le raisin avec un simple bâton fourchu dans une auge ou un cuveau. Le tout est porté dans un tonneau défoncé, où s'effectue la fermentation, car les petits vignerons manquent souvent de cuves spéciales.

La vinification. — Le cuvage qui dure, en général, de 7 à 15 jours, se fait souvent en plein air, ou bien les tonneaux sont placés sous un hangar, servant de cellier.

Aussitôt la cuvaison finie, on presse le marc en recevant le vin dans les tonneaux, le marc restant le plus souvent sans aucune utilisation. C'est seulement aux environs de quelques distilleries qu'on utilise le marc pour la fabrication de l'eau-de-vie, qui, il y a lieu de le dire, possède une très bonne qualité.

La vinification en Bessarabie chez le petit vigneron se heurte à une autre difficulté : la vaisselle vinaire n'est pas toujours en quantité suffisante, ce qui oblige le vigneron à vendre son vin sous-marc. De plus, cette vaisselle le plus souvent n'est pas suffisamment nettoyée, ce qui a une influence fâcheuse sur la qualité du vin.

Le petit vigneron de Bessarabie tient surtout à la quantité, la qualité étant pour lui secondaire ; les soins du vin sont tout-à-fait primitifs, c'est pourquoi il n'est pas rare de trouver des vins aigris et d'une qualité qui laisse beaucoup à désirer, d'autant plus qu'on ne laisse pas les raisins arriver à complète maturité.

Mais la vinification est bien meilleure et plus soignée dans les grandes propriétés et même chez les petits vignerons, surtout dans le département de Cetatea-Albà et dans une partie de ceux de Tighina et Kichinàu. On y opère le triage des grappes du raisin pendant la récolte, ensuite on les écrase dans un fouloir au-dessus de la cuve ; on y pratique la vinification en blanc et en rouge selon les méthodes tout à fait modernes, même jusqu'au sulfitage de la

vendange et à l'emploi de levures sélectionnées, procurées par les Stations de vinification de Kichinàu et Tighina. Les vins ainsi préparés sont d'une qualité bien supérieure ; ils se distinguent par un goût spécial, ils sont très moelleux, ce qui est un signe que la vinification en Bessarabie peut donner un produit précieux dans les conditions de la technique moderne. La preuve en sont les vins des terrasses du Dniester, des sables de Cetatea-Albà, de Codru et de certains vignobles de Cahul et Ismaïl, qui sont parmi les vins roumains sans rivaux pour leur bouquet, leur finesse et leur limpidité.

Les vignobles de Bessarabie. — Il existe en Bessarabie beaucoup de vignobles qui sont l'honneur du pays. Ces vignobles forment à peu près un quart de l'ensemble des vignobles bessarabiens. Partout, où les vins de ces provenances ont été présentés, ils ont toujours été classés au premier rang. Pour cela, et avec raison d'ailleurs, on dit que les vins rouges ressemblent beaucoup aux vins de Bourgogne et de Bordeaux et les blancs aux vins de Sauternes et du Rhin.

Comme vignobles les plus réputés de la Bessarabie, on peut en indiquer plusieurs, sans toutefois établir leur classification d'après le type de vins récoltés, car en Bessarabie, le vin-type n'existe pour ainsi dire pas. Nous citerons ici M. le professeur J. C. Teodoresco, Inspecteur général de l'Enseignement viticole du Ministère de l'Agriculture : « Les vignobles les plus renommés s'étendent le long des terrasses du Dniester ; ils ont pour spécialité les vins rouges de table, parmi lesquels figurent au premier rang : Shaba, Cetatea-Albà, Purcari, Tighina, Speia et Saharna. Vers le nord-ouest, à l'intérieur de la province, se trouvent les vignobles de « Codru », qui produisent des vins choisis à Telèshovo, Romànesti, Cazanesti et Vascàutzi ; on cite comme vignobles de grande production ceux de Calarasi, Stràseni, Telenesti et Bucovàtz. Dans le centre de la Bessarabie, les meilleurs vins sont produits à Kichinà, Leontiew, Vadue-lui-Vodà, Miciuca, Bolboca, Pojereni, Tighina, Càusani, Comrat, ainsi qu'à Costesti, Cojusna, Nisporeni, etc.

Le sud de la Bessarabie produit des vins très fins ; outre les vignobles déjà cités de Shaba et Cetatea-Albà, sur les bords du Dniester, nous avons dans cette région comme centre de production les contrées de Tziganca, Bolgrad, Borceag, Baïmaclia, Tataracheni et Noul-Caragaei. »

La situation vinicole. — Le manque d'un vin-type se comprend aisément d'ailleurs, vu les conditions de la vendange et la diversité de nos terrains, ainsi que de nos cépages, souvent mal choisis pour une région donnée.

Les vignobles cités ci-dessus produisent des vins très fins, assez recherchés autrefois sur les marchés de la Russie, fermés aujourd'hui pour des raisons bien connues.

Notre viticulture souffre aussi beaucoup du manque d'exportation et traverse une crise très grave ; c'est un problème d'actualité de trouver un moyen pour que ce produit soit mis en valeur à l'exportation.

La production du vin qui est évaluée à 2.000.000 d'hectolitres par an ne peut pas être consommée dans le pays ; les faibles quantités de vin qui sortent au delà des frontières sont presque insignifiantes. Dans le pays on consomme

seulement le vin ordinaire, les habitants n'ayant pas un goût assez développé pour les bons vins.

On note encore un phénomène curieux : les vignobles de qualité supérieure produisant des vins fins, ne donnent presque pas de bénéfice ; leur exploita-

FIG. 5.509. — Carte des vignobles et des Etablissements viticoles de Bessarabie.

tion n'est plus économique, parce que le coût de la production est plus élevé que la valeur des récoltes.

En Bessarabie, on consomme, en général, les vins dès la première année de leur production ; le manque de fûts et de caves pour loger les vins joue un grand rôle ; le vieillissement des vins et leur mise en bouteilles se font seule-

ment par les marchands en gros et certains grands propriétaires et amateurs.

Les centres du commerce vinicole sont les villes et en premier lieu : Kichinau, Cetatea-Albà, Tighina, Orhei, Ismaïl, Bälti, Soroca, Cahul et Bolgrad, ainsi que les villages : Calarasi, Telenesti, Hancesti, Nisporeni, Cojusna, Straseni, Causani, Comrat, Shaba et d'autres moins importants.

Conclusion. — D'après ce qui précède, on peut voir que si les progrès, en viticulture, sont satisfaisants, il n'en est pas de même pour la vinification, en Bessarabie. L'Etat, en collaboration avec les Zemstwo's, a dû prendre certaines mesures ayant pour but d'orienter la vinification dans une voie plus rationnelle.

La première a été la création de l'Ecole de Viticulture et d'Œnologie qui, nous le répétons a joué un rôle primordial dans le bon développement de la Viticulture et de l'Œnologie.

Nombreux sont les élèves de cette école qui ont contribué et contribuent encore à la prospérité de cette branche de l'industrie agricole. Ils ont dû surmonter beaucoup de difficultés pour voir l'œnologie bessarabienne meilleure aujourd'hui qu'hier.

Les chaires ambulantes dirigées par certains d'entre eux et les conseils donnés aux petits vignerons ont eu un résultat satisfaisant, surtout lorsqu'ils ont été suivis de démonstrations dans les propriétés plus ou moins modernes appartenant soit à l'Etat, soit à des particuliers. De cette manière, beaucoup de petits vignerons ont pu se rendre compte qu'une bonne direction de la culture de la vigne et une vinification soignée donnent des résultats bien supérieurs et un bénéfice beaucoup plus élevé.

En dehors de l'Ecole de Kichinàu, il existe une école pratique à Saharna, ainsi que d'autres institutions de l'Etat se rapportant à l'enseignement viticole, de même que les différents établissements concernant les deux spécialités.

Les tentatives de certains Zemstwo's pour former des coopératives vinicoles n'ont pas abouti, malheureusement, à des résultats positifs, la majeure partie des petits vignerons étant bien loin d'être des partisans des perfectionnements et des innovations.

La création de la « Cave Centrale » du Ministère de l'Agriculture à Kichinàu dans les locaux qui appartenaient jusqu'en 1917 à la Couronne impériale russe, a été un salut pour notre viticulture. Le but de cette Cave était de conserver les variétés les plus caractéristiques de vins de Bessarabie au point de vue de leur diversité individuelle, ainsi que de préparer des techniciens pour le travail rationnel du vin. Mais les grosses difficultés économiques, dont nous souffrons beaucoup à l'heure actuelle, n'ont pas permis d'atteindre ce but. La « Cave Centrale » créée en 1919 n'existe plus aujourd'hui.

On voit donc que la Bessarabie pourrait jouir d'un avenir splendide, mais le concours actif de l'Etat et l'énergie puissante de la masse lui sont nécessaires.

Aussi est-il à souhaiter que les organisations coopératives qui commencent à naître par-ci par-là soient encouragées par l'Etat. Pour le moment, les Unions de viticulteurs existantes s'occupent seulement de l'achat et de la vente en commun des produits et de la défense des intérêts moraux.

Les coopératives vinicoles qui pourraient rendre des services incomparables en améliorant les procédés de vinification et en utilisant les sous-produits, manquent encore.

Enfin, le pays a besoin d'une loi de répression des fraudes protégeant la viticulture et la vinification. La loi de 1915 concernant la protection des vins est à l'étude d'une Commission spéciale, et il faut espérer qu'après sa nouvelle rédaction, elle sera mise en application.

Alors seulement les vins de Bessarabie pourront jouer dans l'économie du pays le rôle important dont ils sont dignes, par leurs qualités naturelles et par la quantité de leur production.

D. Bernaz,
Viticulteur-œnologue,
Ingénieur agricole (E. A. M.).

P. Marsais,
Ingénieur agronome.

LA VALEUR DES IMMEUBLES EN FRANCE

Etant donné les variations de la valeur du franc, il est assez difficile de se faire une idée précise sur la valeur *négociable* des immeubles, principalement des immeubles ruraux : pour les propriétés urbaines, les prix sont évidemment bloqués par les lois sur les loyers. Pour les propriétés rurales, M. Caziot (1), qui connaît mieux que quiconque leur valeur réelle et apparente, nous fournit de précieux renseignements qu'on ne saurait trop répandre dans les milieux agricoles. D'ailleurs sur ce point il faut être très prudent dans les interprétations, car des facteurs étrangers tels que les crises financières interviennent pour fausser les données du problème.

Jusqu'en 1924, après un long arrêt du coefficient à 1,50 par rapport à 1914, celui-ci devient sensiblement 2 (ce qui correspond à une perte de 50 %, puisque la monnaie est dépréciée au quart). En 1925, ce coefficient atteint 2,50 (4 pour la Bretagne). Au milieu de 1926, par suite de la crise générale qui précipita les acheteurs vers n'importe quoi présentant une garantie réelle ou même un aspect de garantie, on peut admettre un coefficient moyen de 3. Ce qui est faible si l'on remarque que la monnaie était dépréciée de 80 %. Il faut donc conclure que la notion de dévalorisation de la monnaie ne pénètre que lentement dans les esprits ruraux. Toutefois, cet état de choses présente une certaine gravité, les étrangers qui peuvent mieux apprécier la faiblesse du taux d'achat peuvent ainsi se rendre acquéreurs de nombreuses pro-

(1) *Figaro*, 25 octobre et 10 novembre 1926.

priétés : jusqu'à présent, il ne semble pas que le nombre de ces achats *pour les biens ruraux* soit inquiétant.

Le renversement de la situation monétaire a ralenti les demandes, les offres restant faibles : mais ces phénomènes sont passagers, on ne peut en déduire des pronostics pour l'avenir. Actuellement, on peut conclure que la *valeur négociable* de la terre est diminuée en réalité de 50 % par rapport à l'avant-guerre. Mais il faut tenir compte aussi des difficultés de la culture par suite du manque de main-d'œuvre, ce qui correspond à *une diminution réelle* du capital foncier qui ne nous semble *pas momentanée*. Il faut tenir compte aussi des charges nouvelles créées par les lois récentes, impôt foncier multiplié par le cofficient 8, le taux de la taxe sur les bénéfices agricoles porté à 12 %. M. Caziot calcule que pour une bonne ferme de Brie, il faudra compter en 1927 qu'elle paiera au fisc 200 francs l'hectare. Singulière manière d'encourager l'agriculture. Il faut tenir compte également des frais de mutations qui arrivent à un taux invraisemblable. Dans ces conditions, une vente de propriété rurale devient une véritable ruine pour le propriétaire.

D'ailleurs, la loi du 3 août 1926 qui augmente encore les droits de première mutation de 7 % est sérieusement inquiétante, surtout si l'on médite quelques paroles imprudentes de personnages politiques importants : M. Herriot n'a-t-il pas dit récemment à Lyon : « Vous savez bien que la taxe spéciale sur la première mutation *est un appel à la fortune acquise*, que la loi sur les tabacs se rapproche du projet socialiste jusqu'à le reproduire. » Ainsi donc, nous sommes avertis de façon explicite. Il n'était d'ailleurs nul besoin de cela. Dès la promulgation de cette loi, tout le monde s'est écrié : c'est l'impôt sur le capital, cette colossale absurdité, auquel certains esprits accordent encore quelque vertu. Il faut d'ailleurs ignorer l'histoire de France et l'histoire récente de certains pays pour oser prétendre sincèrement qu'une telle folie peut rendre définitivement la situation solide. Quoi qu'il en soit, ce superimpôt a produit des résultats inattendus... pour ceux qui ne veulent pas voir où nous mènent ces folies. M. Caziot (1) a eu la patience de se débattre dans l'inextricable maquis des lois fiscales et il a été assez heureux pour en extraire des documents précis. Jusqu'au 4 avril 1926, les taxes d'enregistrement sur les mutations d'immeubles étaient comprises entre 12 et 14 % ; depuis cette époque, elles ont simplement doublé, de telle sorte qu'aujourd'hui il faut compter environ 30 % de frais. On espérait évidemment des rendements magnifiques de ces nouvelles dispositions. Malheureusement, on avait oublié de relire le bonhomme La Fontaine qui nous a conté l'histoire de la poule aux œufs d'or. Le résultat est le suivant pour les immeubles parisiens : dans les deux périodes 1er octobre-15 décembre 1925 et 1er octobre-15 décembre 1926, le nombre des immeubles à vendre a fléchi de 46 % et celui des immeubles vendus de 52 %, ceci pour les ventes judiciaires, pour les adjudications à la Chambre des notaires et pour les mêmes périodes le nombre des immeubles à vendre a diminué de 43 % et celui des immeubles vendus de 76 %. Pour l'ensemble de la

(1) *Journée Industrielle*, 28 décembre 1926.

France, M. Caziot estime que le fléchissement des ventes est de 76 %. Pour cette période de 1925, l'Etat a perçu environ 13 millions de droits, pour la même période 1926 l'Etat, malgré l'augmentation des droits, perçoit 7 millions. Nous nous dispenserons de présenter une conclusion.

Certes, la situation monétaire paraît s'être améliorée, mais ce n'est pas avec de telles mesures qu'on la maintiendra. Les effets de toutes ces dispositions apparaîtront peut-être durement au cours de 1927 et cela n'est pas rassurant. Il semble de plus en plus qu'on s'enlise dans des textes inextricables qui satisfont peut-être certains doctrinaires, mais qui ne sont pas en accord ni avec la raison, ni avec l'expérience. Notre conclusion sera celle de M. Marion (1) qui, après une étude des crises monétaires et financières en France et des procédés étranges imaginés pour y faire face (*procédés que nous voyons renaître sans modification de nos jours*), écrit : « Le seul moyen de rétablir la situation réside dans ces quatre principes, *l'ordre, le travail, l'économie, la probité.* » C'est à peu près dans les mêmes termes que s'exprimait le célèbre baron Louis : « Faites-moi de bonne politique et je vous ferai de bonnes finances »... et il tint parole.

M. Cercelet.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1927 (H. A.). — Office international du vin (M. D.). — Prorogation de l'accord commercial franco-allemand (M. D.). — Négociations commerciales franco-allemandes (M. D.). — L'accord commercial franco-allemand (M. D.). — Importation des vins tunisiens (M. D.). — Importation des vins en Grande-Bretagne (M. D.). — Importation des vins français en Suisse (M. D.). — Foire de Paris. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de février 1927. — Les surprises se succèdent, à la lecture de l'*Officiel*, et leurs effets se compensent agréablement. Convaincus de l'exactitude des statistiques de l'administration, nous nous étions efforcé, il y a un mois, de justifier le chiffre *trop bas* de la consommation taxée inscrit pour le mois de janvier (3.390.461 hectolitres). Avec la même foi et la même impartialité, il nous faudrait, aujourd'hui, expliquer celui de 4.061.548 hectolitres (700.000 hectolitres de plus), pour un mois de 28 jours, dont la température et l'humidité n'ont pas dû inciter les consommateurs à boire démesurément ! Nous nous contenterons, pressé par d'autres préoccupations, d'enregistrer ce chiffre et de signaler l'influence qu'il va avoir sur la situation du marché et sur les cours.

Il porte à 20.800.000 hectolitres les quantités consommées en cinq mois, qui ont acquitté les droits de circulation. C'est 2 millions de moins que pour la même période de l'exercice précédent qui, disposant de 27 millions d'hecto-

(1) Ce qu'il faut connaître des crises financières de la France. Boivin édit.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
1. Octobre.....	6.923.515	7.445.822	4.713.891	4.696.895	12.565.272	13.597.630
2. Novembre...	5.178.065	4.801.616	4.804.346	4.331.228	12.406.818	13.796.654
3. Décembre...	4.182.396	4.710.672	3.843.490	3.940.125	12.459.305	12.670.182
	1927	1926	1927	1926	1927	1926
4. Janvier.....	3.952.151	5.029.233	3.390.461	4.653.261	12.478.297	13.303.255
5. Février.....	3.968.668	5.056.414	4.061.548	4.252.530	12.556.002	13.396.063
Totaux.....	24.204.795	27.043.757	20.813.736	22.874.039	12 556.002	13.396.063

litres de plus, c'est terminé avec des stocks extrêmement réduits. Il porte à plus de 4 millions d'hectolitres la moyenne mensuelle, alors que, pour faire la soudure, la moyenne à venir, pour les 7 mois restants, devrait être de 2 millions et demi seulement.

Le problème de la soudure nous semble encore moins soluble à fin février qu'il ne l'était à fin septembre. La situation est plus qu'angoissante.

Les sorties ont suivi le même train : avec les 4 millions de février (3 millions 968.668 hectolitres), elles atteignent le total de 24 millions d'hectolitres, contre 27 millions à même date l'an dernier. C'est une moyenne de 4.800.000 hectolitres par mois pour les cinq premiers mois de l'exercice. Ces sorties doivent tomber brusquement à rien, avant la fin de cette campagne !

Quant aux stocks du commerce de gros, il est resté stationnaire, malgré que les sorties aient été les mêmes et que la consommation ait augmenté de 700.000 hectolitres. C'est un nouveau miracle à expliquer. Au taux de 12 millions 556.000 hectolitres (contre 12.478.000 à fin janvier), ils sont inférieurs de près de 900.000 hectolitres à ce qu'ils étaient à fin février 1926.

Pour les cours, les notes récentes publiées ici même ont enregistré une nouvelle hausse, portant à 240 et 250 francs l'hectolitre le prix des vins courants sur les places du Midi. On peut sans peine prévoir que ce prix sera bientôt dépassé.

Le commerce se verra bientôt contraint d'élever le prix à la consommation. Mais on est loin d'être d'accord, paraît-il, et ceux des négociants qui sont « pourvus » n'envisagent pas la situation comme ceux qui sont menacés d'être *secs*. Les avis sont divergents. C'est ce qui arrive souvent en présence du danger.

H. A.

Office international du vin. — M. Henry Chéron a présenté, au nom de la Commission des finances du Sénat, un avis sur le projet de loi adopté par la Chambre des députés, portant approbation d'un arrangement, en date du 29 novembre 1924, créant à Paris un Office international du vin. L'avis sera prochainement imprimé et distribué (*J. O.* du 12 mars 1927, compte rendu de la séance du 11 mars au Sénat, n° 11, page 23). — M. D.

Prorogation de l'accord commercial franco-allemand. — Le *Journal officiel* du 16 mars 1927 publie le décret de prorogation des accords économiques franco-allemands des 5 août et 6 novembre 1926.

Les accords en question continueront leurs effets jusqu'au 31 mai 1927. Nous retenons la clause importante de l'article 3 relatif aux vins :

« Nonobstant les dispositions des articles précédents, au cas où, après un examen rapide des bases du futur traité de commerce, certaines modifications que le Gouvernement français désire voir apporter au régime actuel ne pourraient être admises d'un commun assentiment avant la date du 21 mars, le Gouvernement français pourrait, à partir de cette date, dénoncer les accords prorogés pour prendre fin à la date du 31 mars. »

On sait qu'il s'agit là, comme nous l'avons expliqué dans une précédente communication, d'obtenir certains avantages pour notre viticulture avant le 21 mars, comme devant être inscrits dans le futur traité de commerce actuellement en préparation. — M. D.

Négociations commerciales franco-allemandes. — Un communiqué officieux transmis à la presse sur les négociations commerciales franco-allemandes déclare :

Un protocole sur les bases du traité de commerce définitif a été établi. Il constitue un progrès sensible sur trois points différents : le traité définitif contiendra, dès le début et de facto, la clause de la nation la plus favorisée. Jusqu'ici, la France ne voulait admettre aucune condition relativement au taux de son tarif minimum. Enfin la France ne refuse plus de négocier sur des réductions de son tarif minimum. Le texte du traité définitif n'est naturellement pas encore assuré. Les pourparlers sur les questions de détail ne font que commencer, mais un grand progrès est réalisé. Le protocole est soumis au Gouvernement d'Empire pour approbation. *La France veut obtenir un contingent de vins pour avril et mai.* Le cabinet discutera encore cette question, *mais l'Allemagne n'accorderait naturellement le contingent désiré que moyennant d'importantes contre-prestations.*

Tout porte donc à croire que la viticulture française pourra obtenir, au cours des négociations actuelles, que satisfaction soit donnée, tout au moins dans une certaine mesure, à ses justes revendications. On nous signale en particulier que l'attention des délégués français a été tout spécialement attirée sur le sort qui est fait aux vins de liqueur français à leur importation en Allemagne. Celle-ci accorde aux vins de Porto, de Madère, de Marsala, etc., les droits très réduits de 32 marks-or par 100 kilogs, alors que les vins de liqueur français doivent acquitter, au contraire, un droit de 90 marks par hectolitre. — M. D.

L'accord commercial franco-allemand. — Un protocole, rédigé sur les bases générales de l'accord définitif en préparation, a été signé le 17 mars par MM. Bokanowski, ministre du Commerce, et Posse, chef de la délégation allemande.

L'accord définitif prévoit l'attribution de la clause de la nation la plus favorisée aux produits français entrant en Allemagne, alors que les produits allemands bénéficieront de notre tarif minimum.

La signature du protocole intervenu est considérée comme conditionnant un accord possible sur la question des vins, pour lesquels nous demandons le traitement accordé par l'Allemagne aux vins espagnols et italiens.

On sait que si cette entente n'était pas intervenue, nous avions le droit de dénoncer, à partir du 21 mars, les accords provisoires qui ont été récemment prorogés jusqu'au 31 mai. — M. D.

Importation des vins tunisiens. — Le *Journal officiel* du 8 mars a publié un décret relatif à l'ouverture d'un crédit supplémentaire de 100.000 hectolitres de vins tunisiens à admettre en franchise en excédent au crédit de 1926-1927. Ces vins sont ceux qui étaient arrivés en France à la date de la promulgation du présent décret et qui ont été déclarés, pour l'acquittement des droits, dans un délai de 10 jours à compter de cette date.

Les vins qui arriveront en France postérieurement à la même date ne seront imputés sur le crédit supplémentaire que lorsqu'aura été réglée la situation des vins visés précédemment et si la totalité du dit crédit n'est pas atteinte.

Le décret précédent règle la question en ce qui concerne la campagne actuelle. Mais, pour l'avenir, nous apprenons que le projet de M. Bokanowski, Ministre du Commerce, qui régira désormais l'importation des vins tunisiens, serait établi sur les bases suivantes :

Le contingent, pour l'avenir, serait fixé, ne varietur, à 550.000 hectolitres par campagne ; il pourrait être majoré pendant quelques années et jusqu'à ce que des installations de distillerie soient organisées en Tunisie, les quantités de vins à distiller devant correspondre à 12.000 hectolitres d'alcool pur. Au cas où la récolte algérienne serait déficitaire, on accorderait à la Tunisie un contingent supplémentaire de 20.000 hectolitres par chaque million d'hectolitres de déficit.

Des mesures seraient prises pour faire appliquer, en Tunisie, la loi sur la répression des fraudes et la réglementation sur les piquettes, appliquées en France. L'extension du vignoble tunisien serait entravée.

Nous croyons enfin devoir signaler, à propos du projet Bokanowski, que l'on s'est ému, dans les milieux parlementaires préoccupés des intérêts de la viticulture nationale, de l'introduction de 100.000 hectolitres supplémentaires de vins tunisiens et l'on s'est demandé si les disponibilités de la consommation locale en Tunisie permettaient l'introduction de ce contingent supplémentaire. D'autre part, les organisations viticoles ont attiré l'attention des membres du Parlement sur la nécessité de fixer, dans le projet de loi, un nombre restreint d'années pour l'établisement des installations destinées à distiller les vins en Tunisie ; sinon, au lieu de l'introduction prévue de 12.000 hectolitres d'alcool pur, il serait importé, chaque année, 100.000 hectolitres de vins représentant ces 12.000 hectolitres d'alcool. Notre marché national serait ainsi encombré de vins étrangers qui viendraient dangereusement concurrencer les produits indigènes et en diminuer la consommation. — M. D.

Importation de vins en Grande-Bretagne. — En vertu de l'autorisation conférée aux commissaires des douanes et accises, par un ordre du Trésor du 1er janvier 1927, pris conformément à l'article 15 de la loi de Finances de 1915, aucun vin ne pourra être débarqué ou sortir des entrepôts douaniers sur paiement des droits d'entrée existants du 2 février au 1er mai 1927, que s'il est accompagné d'une autorisation spéciale délivrée par les Commissions de la douane.

Il ne sera pas accordé de licences pour des quantités supérieures à celles introduites pendant la même période de 1926, augmentées de 5 %. — M. D.

Importation des vins français en Suisse. — Nous avons parlé récemment des protestation élevées par les viticulteurs français contre le mode de taxation des vins français à leur entrée en Suisse d'après leur degré alcoolique « en puissance ».

Comme suite à ces protestations, nous apprenons que l'ambassade de France à Berne demanderait au département des Douanes d'examiner si les autorités fédérales ne pourraient pas faire une expertise permettant d'établir si le « ti-

trage » des vins contenant du sucre en suspens peut ou non s'élever après l'importation sans qu'intervienne aucun traitement chimique incompatible avec la destination commerciale de ces vins. — M. D.

Foire de Paris. — Cette grande manifestation aura cette année encore et par plusieurs côtés un vaste caractère agricole, car si la Section des Vins est incontestablement l'un des clous de la Foire de Paris, l'exposition des Coopératives de Laiterie permettra aux visiteurs de voir dans quelles conditions laborieuses se fait l'approvisionnement de la capitale.

La Section des Machines Agricoles, toujours aussi importante, puisqu'elle occupera au moins 30.000 mètres et comprendra des échantillons de toutes machines et instruments, sera heureusement complétée par une vaste exposition de Véhicules Industriels organisée par les Syndicats de l'Automobile. Ainsi, le cultivateur trouvera commodément et rapidement à la Foire de Paris tout ce qui peut lui être nécessaire dans son exploitation.

Bibliographie

A Treatise on viticulture, par A. I. Perold, professeur de viticulture à l'Université de Stellenbosch (Librairie Macmillan, St Martin's Street, Londres. Prix : 25 fr.).

Ce traité de 700 pages, d'une fort belle édition, a été écrit spécialement pour les viticulteurs du Cap et de l'Australie. Il est fort méthodiquement ordonné par un auteur très au courant des publications françaises, auxquelles sont faits de larges emprunts, toujours cités. Il ne déparera pas une bibliothèque viticole française. — M. L.

*
* *

La Viticulture moderne (La reconstitution du vignoble), par M. André Teleki, Cons. sup. du Gouvernement, Propriétaire-Viticulteur à Vienne-Villany. (3e édition, A. Hartleben, Vienne.)

La première partie de cette œuvre en langue allemande s'occupe de la reconstitution du vignoble en Europe Centrale et en Russie, en donnant une description des travaux de la reconstitution du vignoble depuis le début de l'invasion par l'insecte jusqu'à ce jour, dans les pays suivants : Hongrie, Autriche, Allemagne, Tchécoslovaquie, Yougoslavie, Bulgarie, Roumanie, Suisse, Italie et Russie.

La seconde partie donne une description des principaux porte-greffes et producteurs directs et des résultats qu'on a obtenus avec eux dans les pays mentionnés.

Le livre contient 37 illustrations d'après photographies qui sont très intéressantes.

*
* *

L'Agriculture, par A. Prudhommeaux. Un vol. in-16, illustré, broché : 9 fr. (Librairie Hachette.)

Cet ouvrage fait partie de la « Bibliothèque des Merveilles », collection au texte attrayant et aux nombreuses illustrations, fondée pour répondre à toutes les questions que soulèvent les découvertes merveilleuses de la science moderne.

M. Prudhommeaux y donne les plus intéressantes précisions sur l'agriculture moderne et scientifique telle qu'elle existe en Europe et en Amérique, c'est-à-dire dans les pays civilisés et industrialisés, en mettant en évidence ce que cette agriculture peut précisément attendre de l'application des méthodes scientifiques et des méthodes industrielles pour son perfectionnement immédiat.

En se plaçant à un point de vue théorique, on peut distinguer cinq agents principaux de la production agricole : le milieu brut, le végétal, l'animal domestique, la machine agricole et, enfin, le travailleur humain. Chacun de ces facteurs a été particulièrement considéré dans un chapitre spécial.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 60 à 3 fr. le litre.

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 515 à 575 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 575 à 620 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 560 à 580 fr., vin blanc dit de comptoir, 630 fr., Bordeaux rouge vieux 780 fr., Bordeaux blanc vieux 830 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 650 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 560 francs. Vins blancs de Blois, 530 à 540 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 500 fr. à 650 fr. Rouges, 500 fr. à 800 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 19 fr. » à 22 fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré, incoté. Alcools de marc, de 1.130 à 1.140 francs. Trois-six de vin 96-97 rect. extra neutre 1.230 fr.

Midi. — *Nîmes (21 mars 1927). — Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 10°, de 220 à 230 francs ; Montagne, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Costières, de 10 à 12°, de 235 fr. à 250 fr., rosé paillet, gris, de » fr. à » francs le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. le degré. Aramon blanc, » fr. » à fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 650 à 660 francs. Trois-six de marc à 86°, » à » francs, manque.

Montpellier (15 mars). — Vins rouges : récolte 1926, de 9 à 11° ½, de 225 fr. à 240 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de » fr. à » fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de 1.115 fr. à 1.120 fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à 650 francs.

Béziers (18 mars). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 8° à 10°5, de 220 fr. à 240 fr. ; vins rosés, de 9 à 11°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, de 9 à 10° » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, 1.115 fr. à 1.125 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à 770 fr. ; trois-six de marc 86°, 1.050 fr. à 1.075 fr. Eau-de-vie de marc, de 635 à 650 francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 mars 1927.

Récolte 1926 : Vins rouges à 10°, à 245 francs l'hectolitre avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (19 mars). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de 230 à 250 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (19 mars). — Vins nouveaux de 8 à 12°, de 215 fr. à 240 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 240 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 220 à 260 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 340 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 600 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 158 fr. 00 à 170 fr. 00; orges, 123 fr. à 127 fr., escourgeons, 120 fr. à 124 fr.; maïs, 98 à 104 fr. »; seigle, 137 à 142 fr.; sarrasin, 162 fr. à 165 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 99 fr. à 120 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à *137 fr. 87. — Buenos-Ayres, 120 fr. 28. — Chicago, 130 fr 10. — Sons, 75 fr. à 96 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 120 à 130 fr.; jaune commune, de 98 à 105 fr; Saucisse rouge, de 110 à 120 fr.; Rosa, 140 fr. à 160 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 150 francs; paille d'avoine, de 120 à 145 fr. paille de seigle, 125 à 150 fr.; luzerne, 370 à 400 fr.; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 127 fr. (Marseille); palmistes 109 fr. 00; de coprah, 121 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 288 fr. 00 à 289 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 16 fr. 00. — Veaux, 4 fr. 50 à 16 fr. 00. — Moutons, 7 fr. 00 à 26 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 50 à 14 fr. 20.

Crème de tartre 720 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 00 à 2 fr. 60 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de £ 12.17/6 les 100 kilos. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 256 à 265 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 57 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré**, » à » fr. — **Chaux**, 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 300 à 600 fr. le cent. — Pommes choix, de 400 à 1.400 fr. — Citrons d'Italie, de 20 à 30 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 360 à 600 francs. — Ail, 180 à 300 francs les 100 kilos. — Champignons. 850 à 1.350 fr. — Epinards, 150 à 250 fr. les 100 kg. — Escaroles, 60 à 200 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 100 à 550 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 800 à 1.300 fr. — Poireaux, 175 à 350 francs les 100 bottes. — Oignons, 80 à 130 francs les 100 bottes. — Poires choix, 600 à 1.600 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Endives françaises, de 150 à 300 fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 13 au samedi 19 mars 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
		PARIS					TOULOUSE		
Dimanche.	10 »	3 »	6. 5	»	....13....	13 »	3 »	8 »	19
Lundi.....	8 »	3 »	5. 5	4	....14....	» »	3 »	» »	12.1
Mardi.....	5 »	3 »	4 »	»	....15....	» »	0 »	» »	»
Mercredi..	9 »	0 »	4. 5	»	....16....	17 »	1 »	9 »	»
Jeudi.....	12 »	3 »	7. 5	»	....17....	13 »	8 »	10. 5	»
Vendredi..	16 »	7 »	11. 5	2	....18....	14 »	4 »	9 »	»
Samedi....	13 »	6 »	9. 5	3	....19....	19 »	4 »	11. 5	»
		STRASBOURG					NIMES		
Dimanche.	10 »	2 »	6 »	2	....13....	10 »	7 »	8. 5	16
Lundi.....	7 »	1 »	4 »	8.1	....14....	11 »	5 »	8 »	1
Mardi.....	6 »	3 »	4. 5	5	....15....	12 »	2 »	7 »	»
Mercredi..	7 »	— 1 »	3 »	»	....16....	12 »	3 »	7. 5	»
Jeudi.....	11 »	— 3 »	4 »	»	....17....	15 »	4 »	9. 5	»
Vendredi..	15 »	2 »	8. 5	»	....18....	» »	2 »	» »	»
Samedi....	16 »	— 1 »	7. 5	»	....19....	18 »	6 »	12 »	»
		LYON					BORDEAUX		
Dimanche.	6 »	2 »	4 »	10	....13....	11 »	» »	» »	12
Lundi.....	12 »	5 »	8. 5	8	....14....	10 »	1 »	5. 5	»
Mardi.....	7 »	1 »	4 »	1	....15....	13 »	1 »	7 »	»
Mercredi..	9 »	— 1 »	4 »	»	....16....	15 »	» »	» »	»
Jeudi.....	14 »	6 »	10 »	»	....17....	15 »	7 »	11 »	»
Vendredi..	» »	1 »	» »	»	....18....	15 »	6 »	10. 5	»
Samedi....	16 »	6 »	11 »	3	....19....	17 »	2 »	9. 5	»
		MARIGNANE					NANTES		
Dimanche.	14 »	» »	» »	24	....13....	10 »	3 »	6. 5	»
Lundi.....	14 »	6 »	10 »	»	....14....	10 »	4 »	7 »	»
Mardi.....	13 »	5 »	9 »	»	....15....	11 »	1 »	6 »	»
Mercredi..	14 »	— 1 »	6. 5	»	....16....	14 »	3 »	8. 5	»
Jeudi.....	17 »	3 »	10 »	»	....17....	13 »	7 »	10 »	»
Vendredi..	» »	2 »	» »	»	....18....	13 »	8 »	10. 5	»
Samedi....	17 »	4 »	10. 5	»	....19....	13 »	7 »	10 »	2

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.